

Aceite de Oliva Virgen procedente de Aceituna Tostada. Análisis químico y sensorial.

Assamae CHABNI. Ms SALINA. P3-2016-17

RESUMEN

El aceite de oliva procedente de aceituna tostada es un aceite que se produce localmente en las zonas del Rif marroquí. La técnica, ya casi en desuso, consiste en extraer el aceite con previo tostado de la aceituna a fin de preservar la aceituna durante el almacenamiento anterior a su procesado y conservar el aceite durante un tiempo más prolongado. El objetivo de este trabajo fin de master es caracterizar el aceite de oliva procedente de aceituna tostada y estudiar su estabilidad en distintas condiciones de temperaturas y envasado, comparándolo con otro aceite procedente de aceituna cruda de la misma variedad y cosecha.

Se determinaron varios parámetros físico – químicos de los aceites estudiados, entre ellos el grado de acidez, índice peróxidos, K270 y composición de ácidos grasos. Los resultados obtenidos en cuanto a grado de acidez e índice de peróxidos son inferiores a 1 % de oleico y 20 meq de O₂/kg respectivamente. La relación de ácidos grasos se ha visto alterada por el tostado de la aceituna, disminuyendo el contenido en ácido linoleico con respecto al aceite de oliva procedente de aceituna cruda.

Se realizó además una comparación organoléptica de ambos aceites mediante un análisis sensorial. El aceite de oliva procedente de aceituna tostada alcanzó una puntuación por encima del aceite de oliva procedente de aceituna cruda. Con todo ello y el índice global de calidad obtenido (5,89) se concluye que el aceite procedente de aceituna tostada puede ser catalogado como virgen. Además, es un aceite que ha mostrado estabilidad durante los 6 meses de análisis y en distintas condiciones de temperatura (18 – 19°C y -18°C) y envase (vidrio transparente, PET y cerámica).